

# Frühlingskarte

## Apéro

Sternen-Drink 9  
Hausapéro mit Aperol und Prosecco

## Vorspeise

Spargelsuppe 8.5  
Feines Hausmachersüppchen

Warmer Ziegenkäse auf Salat 13 18  
In Honig-Thymian mariniertes Käse auf Blattsalaten mit Kräuterbrot

## Hauptgang

Portion Spargeln 16 23  
Weisser und grüner Spargel vom Markt mit Sauce Béarnaise

Spargelgratin 19  
Feine überbackene Spargeln mit Kartoffeln und verschiedenen Gemüsen

Buntbarsch 25  
Gebratener Buntbarsch auf Müscheli-Teigwaren an Bärlauchsauce

Kalbsschnitzel 29  
Grilliertes Kalbfleisch mit Spargeln, neuen Kartoffeln und Sauce Béarnaise

Lammfilet 30  
Tranchiertes Lammfilet mit Spargeln, neuen Kartoffeln und Sauce Béarnaise

Neue Kartoffeln 3  
Beilagenportion

Spargel-Beilage 4  
Selbstverständlich können Sie sämtliche Gerichte der Speisekarte mit Spargeln bestellen.

Alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt

## Salate

<b>Grüner Blattsalat</b>	6
Blattsalatvariation frisch vom Markt	
<b>Gemischter Salat</b>	7.5
Verschiedene hausgemachte Salate	
<b>Eisberg Salat</b>	8.5
Eisbergviertel mit gebratenem Speck und hausgemachten Croûtons	
ohne Speck	7.5

## Suppen

<b>Bouillon nature</b>	4.5
Feines klares Süsschen	
<b>Sternen Suppe</b>	8
Fragen sie in der Küche nach...	

## Fischgerichte

<b>Fangfrische Forelle</b>	26
Forelle blau oder gebraten nach „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln	
<b>Seezungenfilets gebraten</b>	27
Serviert mit Butterreis	
<b>Eglifilets in feinem Backteig</b>	27
Eglifilets frittiert mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	

## Klassisches

### Paniertes Schnitzel

Knusprig gebratenes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites		18
mit frischem Marktgemüse und Pommes Frites		20
nach Wiener Art mit Kalbfleisch und Pommes Frites	23	27

### Rahmschnitzel mit Nüdeli

Grilliertes Schweinsschnitzel an feiner Rahmsauce nach Art des Hauses		19
Grilliertes Kalbfleisch an feiner Rahmsauce nach Art des Hauses	21	25

### Sternenteller

Grilliertes Schweinsschnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites		21
mit Kalbsschnitzel		25

### Grillierte Pouletbrust

Frisches Schweizer Pouletbrüstli mit Marktgemüse und Butterreis		23
---	--	----

### Rindstatar

Tatar mit Kapernäpfeln und Vollkorntoast	19	25
mit Cognac, Whisky oder Calvados	2.5	5

## Aus der Pfanne

### Geschnetzelte Kalbsleber

In Butter mit Salbei und Champignons sautierte Leberli, dazu goldig gebratene Rösti		28
mit Salatvariation und italienischer Salatsauce		22

### Goulasch Stroganoff

Rindsfiletwürfel an rassiger Paprikasauce mit Butterreis	26	30
--	----	----

### Kalbsgeschnetztes

mit goldig gebratener Rösti	25	29
-----------------------------	----	----

Wenn nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizerfleisch

Alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.

## Vom Grill

<b>Pfeffersteak</b>		25
Steak vom Rindsentrecôte mit Pfefferkörnern und Pommes Frites		
<b>Kalbssteak</b>		27
Steak vom Kalb rosa grilliert		
Mit gemischtem Salat		25
<b>Rindsentrecôte</b>		34
Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter		
<b>Rindsfilet</b>		
Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter	200gr	39
	300gr	46
<b>Chateau Briand</b> (ab 2 Personen)		
Tranchiertes Rindsfiletsteak mit reichhaltiger Gemüsevariation	p.P	45
Wird auf Platte präsentiert und am Tisch in zwei Gängen serviert		

Wählen Sie eine der folgenden Beilagen zu Ihrem Hauptgericht:  
Pommes Frites, Nüdeli, Reis, Country Cuts, Rösti, Salzkartoffeln oder Gemüsebeilage

Für eine zweite Beilage berechnen wir Ihnen sfr 3.00

## Gluschtiges aus der Küche

<b>Gemüsecurry</b>		19
Hausgemachte rassige Currysauce mit feinen Gemüsen im Reising		
<b>Auberginengratin</b>	17	22
Gratinierte, im Ei gebratene Auberginen mit Tomatensauce und Käse überbacken		
<b>Zucchini-Tätschli</b>	17	22
mit gemischten Salaten und Sauce Tartar		

## Zvieri Karte

Folgende Gerichte servieren wir Ihnen von 1100 bis 2300 Uhr

<b>Wurstsalat</b>	15
Cervelatsalat mit Zwiebeln und Cornichons an italienischem Dressing und diversen Salaten ausgarniert	
<b>Käsesalat nach Hausfrauenart</b>	13
Gewürfelter, rezenter Greyerzerkäse an französischem Hausdressing auf grünem Salatbett	
<b>Apéro-Plättli</b>	7
Auswahl von feinen Apéroköstlichkeiten	
<b>Sternen-Plättli</b>	20
Bünderfleisch, Rohschinken und Greyerzerkäse serviert auf dem Holzbrettli	
<b>Feine Eingeklemmte</b>	
Wählen Sie:	
- Schinken	6.5
- Salami	6.5
- Greyerzer Käse	6.5
- gemischt (Schinken, Salami, Greyerzer Käse)	8.5
- Bünderfleisch	8.5
<b>Warmes Raclette-Ciabatta</b>	
Warmes, hausgemachtes Sandwich mit Raclettekäse	
Wählen Sie:	
- Schinken / Käse	11
- Käse / Peperoni	10